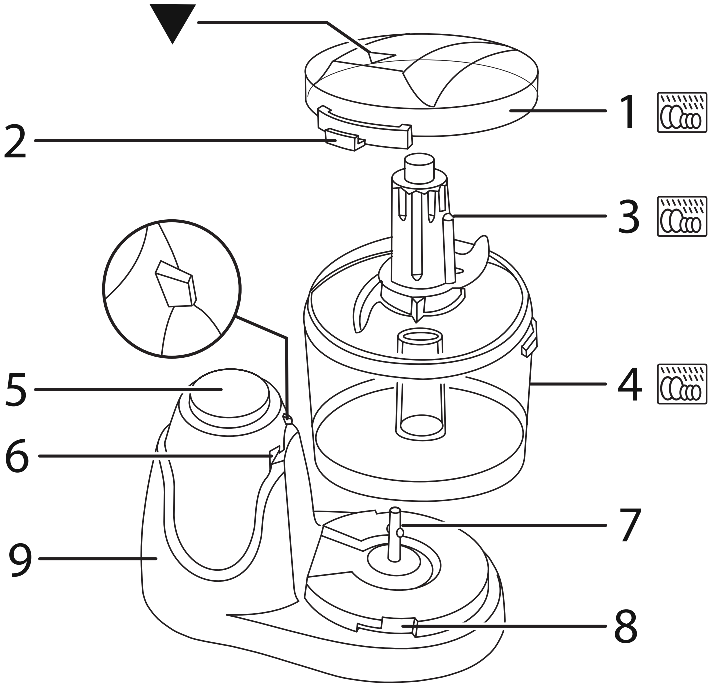
Russell Hobbs









1
2
3
4
5
6
7
8
9

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

- Children must not use or play with the appliance.
- Keep the appliance and cable out of reach of children.

⚠ To avoid injury, take care handling the blades, emptying the bowl, and cleaning.

⚠ Don't add hot liquid (over 40°C), as it may be ejected due to sudden steaming.

⚠ Misuse of the appliance may cause injury.

2 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

3 Don't leave the appliance unattended while plugged in.

4 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Don't put the motor unit in liquid.

5 Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.

6 Don't run the motor for more than 1 minute at a time, then leave it for a minute to cool down before using it again.

7 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.

8 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only

DIAGRAMS

1 lid
2 tab
3 blade unit
4 bowl
5 switch
6 groove
7 spindle
8 slot
9 motor unit
Dishwasher safe

PREPARATION

1 Sit the motor unit on a stable, level surface.
2 Lower the bowl over the spindle.
3 Locate the tabs under the bowl in the slots in the base.
4 Turn the bowl about 15mm clockwise to lock it in place.
5 Lower the blade unit over the spindle in the bottom of the bowl.
6 Rotate it till it drops to the floor of the bowl.

PROCESSING

7 Put the food in the bowl.
8 Don't process hard foods – i.e. anything you can't cut easily with a kitchen knife.
9 Don't chop big bits – maximum 18mm cubes.
10 Lower the lid on to the bowl, and turn the lid clockwise to lock it shut. This unlocks the switch.
11 Put the plug into the power socket.
12 Press the switch to start the motor, release it to switch off.

DONE?

13 Unplug the appliance.
14 Turn the lid anti-clockwise to unlock it.
15 Lift the lid off the bowl.
16 Hold the plastic part of the blade unit, turn it to free it from the spindle flanges, and lift it straight up and out of the bowl.
17 Turn the bowl anti-clockwise to unlock it.
18 Lift the bowl off the motor unit.

CARE AND MAINTENANCE

19 Unplug before dismantling or cleaning.
20 Clean the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.
21 Hand wash the removable parts.
22 Clean the inside of the blade unit with a toothpick.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

recipes

handful symbol = handful
clove symbol = clove(s)
g = grams
ml = millilitres
tablespoon symbol = tablespoon (15ml)
teaspoon symbol = teaspoon (5ml)

coriander pesto

2 handful coriander leaves	2 clove garlic
60 g pine nuts	125 ml olive oil
60 g Parmesan, grated	

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl. Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

sweet and sour sauce

2 shallots
1 garlic
2 white wine vinegar
1 tomato purée
2 small piece ginger, peeled
1 soy sauce
1 mustard

Process everything till smooth. Serve with chicken, fish, or as a dip.

black olive and anchovy sauce

125 g pitted black olives
1½ capers, drained
1 brandy (optional)
30 g anchovy fillets, drained
75 ml olive oil
black pepper

Reserve half the oil. Process everything else. Add oil to adjust the consistency: For a tapenade: thick. For pasta sauce: thin. Season with black pepper.

chunky tomato salsa

¼ red chilli (seeds removed)
400 g tomatoes (tinned)
4 tomato purée
½ salt
½ onion
½ green pepper
1 parsley
½ red pepper
1 garlic
½ olive oil

Fit the blade. Chop the onion, red pepper, green pepper, garlic, chilli, and parsley into chunks. Add the tomatoes, olive oil, tomato puree, and salt. Process for 5 seconds.

horseradish and apple sauce

125 ml double cream
3 horseradish relish
1 sharp flavoured apple, peeled and grated
1 paprika

Process the cream till soft peaks form. Transfer to a large bowl. Fold in the rest of the ingredients. Season with black pepper. Serve with beef or sausage.

recipes are available on our website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

⚠ Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Arbeitsbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.

⚠ Füllen Sie keine heiße Flüssigkeit (höher als 40°C) ein, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten kann.

⚠ Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

2 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

4 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.

5 Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.

6 Lassen Sie den Motor nicht länger als 1 Minute laufen. Schalten Sie ihn dann für eine Minute ab, damit er abkühlen kann, bevor Sie ihn wieder benutzen.

7 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.

8 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

ZEICHNUNGEN

1 Deckel
2 Stift
3 Messereinheit
4 Behälter
5 Schalter
6 Vertiefung
7 Achse
8 Schlitz
9 Motoreinheit
Spülmaschinenfest

VORBEREITUNG

1 Den Motorblock auf eine feste, ebene Fläche stellen.
2 Stecken Sie den Behälter auf die Achse.
3 Die Stifte, die sich an der Unterseite des Behälters befinden, müssen genau in die dafür vorgesehenen Schlitze eingepasst werden.
4 Drehen Sie den Behälter etwa 15mm im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
5 Stecken Sie die Messereinheit auf die Achse in der Mitte des Behälters.
6 Drehen Sie sie bis auf den Boden des Behälters.

BEARBEITUNG

7 Füllen Sie das zu verarbeitende Gut in den Behälter.
8 Verarbeiten Sie keine harten Nahrungsmittel – d.h. alles was man nicht problemlos mit einem Küchenmesser schneiden kann.
9 Verarbeiten Sie keine großen Stücke – die Würfel dürfen höchstens 18 mm groß sein.
10 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. So entriegeln Sie den Schalter.
11 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
12 Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten.

FERTIG?

13 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
14 Drehen Sie den Deckel zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn.
15 Öffnen Sie den Deckel.
16 Halten Sie die Messereinheit am Plastikelement, drehen Sie die Einheit, um sie von den Noppen der Achse zu lösen, und ziehen Sie sie gerade nach oben aus dem Behälter.
17 Um den Behälter abzunehmen, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn.
18 Nehmen Sie den Behälter von der Motoreinheit.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

19 Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander bauen bzw. reinigen.
20 Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
21 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
22 Reinigen Sie die Innenseite der Messereinheit mit einem Zahnstocher.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

= Hand voll
= Zehe/Zehen
g = Gramm
ml = Milliliter

= Esslöffel
= Teelöffel

Pesto aus Koriander

2 Korianderblätter
2 Knoblauchzehen
60 g Pinienkerne
125 ml Olivenöl
60 g geriebener Parmesan

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dick Als Belag: medium. Als Pastasauce: dünn.

Süß-saure Soße

2 Schalotten
1 Ein kleines Stück Ingwer, geschält
1 Soyasoße
1 Knoblauchzehen
2 Weißweinessig
1 Senf
1 Tomatenpüree

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse. Servieren Sie die Mischung mit Huhn oder Fisch bzw. als Dip.

Soße aus schwarzen Oliven und Sardellen

125 g entsteinte schwarze Oliven
30 g Sardellenfilets, abgetropft
1½ Kapern, abgetropft
75 ml Olivenöl
1 Weinbrand (nach Belieben)
schwarzer Pfeffer

Behalten Sie die Hälfte des Öls zurück. Verarbeiten Sie alle anderen Zutaten. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Tapenade: dick. Als Pastasauce: dünn. Würzen Sie die Mischung mit gemahlenem schwarzem Pfeffer.

Tomatensalsa mit Stücken

¼ roter Chili (ohne Kerne)
½ Zwiebel
½ rote Paprika
400 g Tomaten (aus der Dose)
½ grüne Paprika
1 Knoblauchzehen
4 Tomatenpüree
1 Petersilie
½ Olivenöl
½ Salz

Setzen Sie das Messer ein. Hacken Sie grob Zwiebel, rote und grüne Paprika, Knoblauch, Chili und Petersilie. Fügen Sie Tomaten, Olivenöl, die pürierten Tomaten und Salz hinzu. Mixen Sie alles 5 Sekunden.

Soße aus Meerettich und Apfel

1 säuerlicher Apfel, geschält und gerieben
125 ml Sahne
3 Meerettich-Relish
1 Paprikapulver

Verrühren Sie die Creme, bis sich feine Spitzen bilden. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Heben Sie die übrigen Zutaten unter. Würzen Sie die Mischung mit gemahlenem schwarzem Pfeffer. Die Soße wird mit Rindfleisch oder Wurst bzw. Würstchen serviert.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

⚠ Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du récipient et du nettoyage de l'appareil.

⚠ Veillez à ne pas ajouter de liquide chaud (à une température supérieure à 40°C), car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.

⚠ Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

2 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

3 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

4 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.

5 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.

6 Ne laissez pas le moteur tourner pendant plus d'une minute d'affilée, puis laissez-le refroidir pendant une minute avant de l'utiliser à nouveau.

7 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

8 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

usage ménager uniquement

SCHÉMAS

1 couvercle
2 onglet
3 bloc des lames
4 bol
5 interrupteur
6 entaille
7 axe
8 rainure
9 bloc moteur
résistant au lave-vaisselle

PRÉPARATION

1 Placez l'appareil sur une surface horizontale stable.
2 Placez le bol sur l'axe.
3 Localisez les onglets situés sous le bol dans les rainures de la base.
4 Faites pivoter le bol d'environ 15 mm dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
5 Emboîtez le bloc-lames sur l'axe du bol.
6 Faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il repose sur la base du bol.

TRAITEMENT DES ALIMENTS

7 Mettez les aliments dans le bol.
8 Ne travaillez pas les denrées alimentaires dures; c'est-à-dire tout ce qu'on ne peut pas couper sans problème.
9 Ne traitez pas de trop gros morceaux. Traitez des cubes de max. 18 mm.
10 Abaissez le couvercle sur le bol, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Cela déverrouille l'interrupteur.
11 Mettez la fiche dans la prise de courant.
12 Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le moteur, relâchez l'interrupteur pour l'arrêter.

PRÊT?

13 Débranchez l'appareil.
14 Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
15 Enlevez le couvercle du bol.
16 Saisissez le bloc-lames par son embout plastique, en le faisant tourner de manière à le libérer des ailettes de l'axe, pour ensuite tirer dessus et l'extraire du récipient.
17 Faites pivoter le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
18 Séparez le bol du bloc moteur.

SOINS ET ENTRETIEN

19 Débrancher avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou avant le nettoyage.
20 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
21 Lavez à la main les pièces amovibles.
22 Nettoyez le côté intérieur du bloc des lames avec un cure-dent.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

recettes

= poignée
= gousse
g = grammes
ml = millilitres
= cuillère(s) à soupe
= cuillère(s) à café

pesto à la coriandre

2 feuilles de coriandre
125 ml d'huile d'olive
60 g de pignons de pin
60 g de Parmesan râpé
2 d'ail

Travailler le coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

sauce aigre douce

1 de sauce au soja	2 de vinaigre de vin blanc	2 échalotes
1 de moutarde	1 de purée de tomate	1 d'ail
1 petit morceau de gingembre pelé		

Travailler tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange lisse. Servez avec les poulets, poissons, ou à l'apéritif.

sauce aux olives noires et aux anchois

125 g d'olives noires dénoyautées	30 g de filets d'anchois, séchés
1½ de câpres, séchés	75 ml d'huile d'olive
1 de cognac (facultatif)	poivre noir

Réserver la moitié de l'huile. Travailler tous les autres ingrédients. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une tapenade: épaisse. Pour une sauce pour pâtes: fine. Assaisonnez avec du poivre noir.

sauce à la pomme et au raifort

125 ml de crème épaisse	1 pomme acide, épluchée et râpée
3 de condiment au raifort	1 de paprika

Travailler la crème jusqu'à ce qu'elle forme de légères arêtes. Mettez dans un bol plus grand. Incorporer le reste des ingrédients. Assaisonnez avec du poivre noir. Servez avec du bœuf ou

des recettes sont disponibles sur notre site Web:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

⚠ Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kom en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.

⚠ Giet geen hete vloeistoffen (warmer dan 40 C) in het apparaat aangezien deze stoom kunnen veroorzaken.

⚠ Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

2 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

4 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.

5 Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.

6 Om oververhitting te voorkomen, mag u de mixer niet langer dan 1 minuut inschakelen, dan een minuut laten afkoelen voor het opnieuw te gebruiken.

7 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.

8 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

AFBEELDINGEN

1 deksel
2 lipje
3 messeneenheid
4 kom
5 schakelaar
6 groef
7 spil
8 gleuf
9 motoreenheid
vaatwasmachinebestendig

VOORBEREIDING

1 Zet de motoreenheid op een stabiele, vlakke ondergrond.
2 Laat de kom over de spil zakken.
3 Plaats de lipjes onder de kom in de groeven van het voetstuk.
4 Draai de kom ongeveer 15mm met de klok mee om hem te vergrendelen.
5 Laat de messeenheid zakken over de spil in de bodem van de kom.
6 Draai hem tot hij de bodem van de kom raakt.

SNIJDEN

7 Doe de etenswaren in de kom.
8 Hak geen harde etenswaren – met andere woorden, alles wat niet gemakkelijk met een mes kan gesneden worden
9 het apparaat is niet geschikt voor te grote stukken; maximaal blokjes van ruim 18 mm.
10 Laat het deksel op de kom zakken en draai het met de klok mee om het te vergrendelen. De schakelaar is nu ontgrendeld.
11 Steek de stekker in het stopcontact.
12 Druk op de schakelaar om de motor te starten, laat hem los om de motor uit te schakelen.

KLAAR?

13 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
14 Draai het deksel tegen de klok in om het te ontgrendelen.
15 Til het deksel van de kom.
16 Houd het plastic deel van de messeneenheid vast, draai het los van de asflenzen en til het recht omhoog uit de kom.
17 Draai de kom tegen de klok in om hem te ontgrendelen.
18 Til de kom van de motoreenheid af.

ZORG EN ONDERHOUD

19 Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt of reinigt.
20 Maak de buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.
21 Was de afneembare onderdelen met de hand.
22 Maak de binnenzijde van de messeneenheid schoon met een tandenstoker.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

receptjes

= handenvol
= teen
g = gram
ml = milliliter
= soeplepel/eetlepel
= theelepel

koriander pesto

2 korianderblaadjes
60 g pijnboompitten
2 look
60 g geraspte parmezaan
125 ml olijfolie

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

zoetzure saus

2 sjalotten
1 klein stukje gember, gepeld
1 look
1 sojasaus
2 witte wijnazijn
1 mosterd
1 tomatenpuree

Verwerk alles tot een glad mengsel. Opdienen met kip of vis, of als dip.

zwarte olijf en ansjovis saus

125 g gepitte zwarte olijven
1½ kappertjes, uitgelekt
75 ml olijfolie
30 g ansjovisfilets, uitgelekt
1 cognac (optioneel)
zwarte peper

Bewaar de helft van de olie. Verwerk alle andere ingrediënten. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als tapenade: dik. Als pastasaus: dun. Kruiden met gemalen zwarte peper.

koude tomatensaus met stukjes

¼ rode peper (zaadjes verwijderen)
½ ui
½ rode paprika
400 g tomaten (in blik)
½ groene paprika
1 look
4 tomatenpuree
1 peterselie
½ olijfolie
½ zout

Installeer het mes. Hak de ui, de rode paprika, de groene paprika, de knoflook, de rode peper en de peterselie in stukjes. Voeg de tomaten, de olijfolie, de tomatenpuree en zout toe. Meng 5 seconden.

mierikswortel en appelmoes

1 appel met scherpe smaak, gepeld en geraspt
125 ml dubbele room
3 mierikswortel 1 paprika

Verwerk de room tot deze zachte punten vormt. Plaats dan in een grotere kom. Meng de rest van de ingrediënten erin. Kruiden met gemalen zwarte peper. Opdienen met rundvlees of worst.

u vindt recepten op onze website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

- I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

⚠ Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la ciotola e durante le operazioni di pulizia.

⚠ Non aggiungere liquido caldo (oltre 40°C), in quanto può essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.

⚠ L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

2 Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

3 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

4 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.

5 Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.

6 Non far funzionare il motore per più di 1 minuto alla volta, lasciarlo raffreddare per un minuto prima di utilizzare ancora l'apparecchio

7 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.

8 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico

IMMAGINI

1 coperchio
2 linguetta
3 unità delle lame
4 contenitore
5 interruttore
6 scanalatura
7 alberino
8 fessura
9 gruppo del motore

lavabile in lavastoviglie

PREPARAZIONE

1 Porre il gruppo del motore su una superficie stabile e in piano.
2 Posizionare il contenitore sull'alberino.
3 Localizzare le linguette sotto il contenitore nelle fessure della base.
4 Girare il contenitore di circa 15mm in senso orario per posizionarlo nella sua sede.
5 Abbassare l'unità delle lame sull'alberino posto sul fondo del contenitore.
6 Ruotarlo fino a farlo posizionare sulla base del contenitore.

UTILIZZO

7 Porre il cibo nel contenitore.
8 Non lavorare cibi duri, ovvero alimenti che non possono essere facilmente tagliati con un coltello da cucina.
9 Non utilizzarlo con pezzi grandi di cibo. Il massimo della dimensione consentita è di 18 mm cubi.
10 Abbassare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario per chiuderlo ermeticamente. Questo sblocca l'interruttore.
11 Inserire la spina nella presa di corrente.
12 Premere l'interruttore per avviare il motore, rilasciarlo per spegnere.

FINITO?

13 Staccare la spina dalla presa di corrente.
14 Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo.
15 Rimuovere il coperchio sollevandolo dal contenitore.
16 Tenere l'unità delle lame per la parte in plastica, ruotarla per rimuoverla dalle flange dell'alberino ed estrarla dal contenitore.
17 Ruotare il contenitore in senso antiorario per sbloccarlo.
18 Sollevare il contenitore dal gruppo del motore.

CURA E MANUTENZIONE

19 Staccare la spina prima di smontare o pulire l'apparecchio.
20 Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.
21 Lavare a mano le parti rimovibili.
22 Pulire la parte interna dell'unità delle lame con uno stuzzicadenti.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

ricetta

= manciata
= spicchio
g = grammi
ml = millilitri
= cucchiaio
= cucchiaino di passata

pesto al coriandolo

2 foglie di coriandolo
2 d'aglio
60 g di pinoli
125 ml d'olio di oliva
60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

salsa agro dolce

1 di salsa di soia
1 di mostarda
1 di passata di pomodoro
1 pezzettino di zenzero sbucciato2 cipolline
2 d'aceto di vino bianco 1 d'aglio

Lavorare il tutto fino a dare un aspetto uniforme. Servire con del pollo o del pesce, oppure come pinzimonio.

salsa di olive nere ed acciughe

125 g di olive nere senza noccioli
1½ di capperi scolati
1 di brandy (opzionale)
30 g di filetti d'acciughe scolati
75 ml d'olio di oliva
pepe nero

Mettere da parte metà dell'olio. Lavorare tutti gli altri ingredienti. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per una 'tapenade': denso. Per una salsa per condire la pasta: fluida. Macinarci sopra del pepe nero.

salsa di pomodoro a pezzi

¼ peperoncino rosso (privato dei semi)
400 g pomodori (in scatola)
4 di passata di pomodoro
½ sale
½ cipolla
½ peperone verde
1 prezzemolo
½ peperone rosso
1 d'aglio
½ d'olio di oliva

Montare la lama. Ridurre a pezzi la cipolla, il peperone rosso, il peperone verde, l'aglio, il peperoncino e il prezzemolo. Aggiungere pomodori, olio d'oliva, passata di pomodoro e sale. Lavorare per 5 secondi.

salsa di barbaforte e mela

125 ml di panna densa
1 mela di sapore acidulo sbucciata e grattugiata
3 di conserva di barbaforte
1 di paprika

Lavorare la panna fino a quando non sarà ben amalgamata. Mettere il contenuto in una bacinella. Incorporare il resto degli ingredienti. Macinarci sopra del pepe nero. Servire insieme a carne di manzo o salsicce.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

- No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

⚠ Para evitar heridas, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar el bol y al limpiar el aparato.

⚠ No añada líquidos calientes (a más de 40°C): pueden salpicar por un golpe brusco de vapor.

⚠ El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

2 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

4 Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

No sumerja la unidad motora en líquidos.

5 No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.

6 No haga funcionar el aparato durante más de 1 minuto seguido. Déjelo enfriar un minuto y vuelva a usarlo otra vez.

7 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.

8 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

solo para uso doméstico

ILUSTRACIONES

1 tapa
2 lengüeta
3 unidad de cuchillas
4 recipiente
5 interruptor
6 muesca
7 eje
8 ranura
9 unidad motora
apto para lavavajillas

PREPARACIÓN
1 Ponga la unidad motorA sobre una superficie nivelada y estable.
2 Coloque el recipiente sobre el eje.
3 Localice las lengüetas bajo el recipente, que han de alinearse con las ranuras de la base.
4 Gire el recipiente 15 mm en el sendido de las agujas del reloj para fijarlo en posición.
5 Baje la unidad de cuchillas por el eje de la parte inferior del recipiente.
6 Gírelo hasta que encaje en la parte inferior del recipiente.

PROCESO
7 Ponga comida en el recipiente.
8 No procese alimentos duros como (alimentos que no pueda cortar fácilmente con un cuchillo de cocina).
9 No procese pedazos grandes – cubitos de un máximo de 18mm.
10 Coloque la tapa sobre el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. Esto desbloquará el interruptor.
11 Enchufe el aparato a la corriente.
12 Mantenga presionado el interruptor para encender el motor y deje de presionarlo para detenerlo.

¿YA ESTÁ HECHO?
13 Desenchufe el aparato.
14 Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj y desbloquéela.
15 Levante la tapa del recipiente.
16 Sujete la parte de plástico de la unidad de cuchillas, gírela para sacarla de las bridas del eje y retírela del recipiente.
17 Gire el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.
18 Extraiga el recipiente de la unidad motora.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO
19 Desenchufe el aparato antes de desmontarlo o limpiarlo.
20 Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo.
21 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
22 Limpie el interior de la unidad de cuchillas con un palillo.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL
Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas
= puñado
= diente
g = gramos
ml = mililitros
= cucharada
= cucharada pequeña

pesto de cilantro
2 hojas de cilantro
125 ml aceite de oliva
60 g de piñones
60 g queso Parmesano rallado
2 de ajo

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave. Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

salsa agridulce

1 de salsa de soja
1 de mostaza
1 de puré de tomate
1 un pedazo pequeño de jengibre, pelado 2 chalotes
2 de vinagre de vino blanco 1 de ajo

Procese todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea. Servir con pollo o pescado, o como salsa.

salsa de aceitunas negras y anchoas

125 g aceitunas negras deshuesadas
1½ de alcaparras, sin líquido
1 de brandy (opcional)
30 g de filetes de anchoas, sin aceite
75 ml aceite de oliva
pimienta negra

Reserve la mitad del aceite. Procese todo lo demás. Añada aceite para modificar la consistencia: Para tapenade: espesa Para salsa para pasta: clara Sazone con pimienta negra fresca molida.

salsa de tomate con verduras

¼ chile rojo (sin semillas)
400 g tomates (en conserva)
4 de puré de tomate
½ sal
½ cebolla
½ pimiento verde
1 perejil
½ pimiento rojo
1 de ajo
½ aceite de oliva

Coloque las cuchillas. Trocee la cebolla, los pimientos rojos y verdes, el ajo, el chile y el perejil en trozos grandes. Añada los tomates, aceite de oliva, el tomate triturado y la sal. Amase durante 5 segundos.

salsa de rábano picante y manzana

1 manzana de buen sabor, pelada y rallada
3 de pasta de rábano
125 ml de nata doble
1 de paprika

Monte la nata. Póngalo en un bol mayor. Incorpore a los demás ingredientes. Sazone con pimienta negra fresca molida. Servir con carne de ternera o salchichas.

en nuestra página web encontrará recetas:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

1 Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/ instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

⚠ Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar a tigela e ao limpar.

⚠ Não acrescente líquidos quentes (com mais de 40°C), pois podem ser expelidos devido a vaporização repentina.

⚠ Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

2 Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

3 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

4 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

Não coloque a unidade motora em líquidos.

5 Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.

6 Não ponha o motor a funcionar durante mais de 1 minuto de cada vez e deixe-o arrefecer durante outro minuto antes de o voltar a utilizar.

7 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.

8 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

apenas para uso doméstico

ESQUEMAS

1 tampa
2 aba
3 conjunto de lâminas
4 tigela
5 interruptor
6 entalhe
7 eixo
8 ranhura
9 unidade motora
lavável na máquina

PREPARAÇÃO

1 Coloque a unidade motora numa superfície estável e plana.
2 Baixe a tigela sobre o eixo.
3 Situe as abas sob a tigela nas ranhuras da base.
4 Gire a tigela cerca de 15 mm para a direita para a bloquear no seu lugar.
5 Baixe o conjunto de lâminas sobre o eixo no fundo da tigela.
6 Rode até cair no fundo da tigela.

UTILIZAÇÃO

7 Coloque os alimentos no recipiente.
8 Não processe alimentos duros – isto é, que não consiga cortar facilmente com uma faca de cozinha.
9 Não triture bocados grandes, cubos de 18 mm máximo.
10 Coloque a tampa na tigela e gire para a direita para fechar. Isto desbloqueará o interruptor.
11 Ligue a ficha à tomada elétrica.
12 Prima o interruptor para arrancar o motor, liberte-o para desligar.

TERMINOU?

13 Desligue o aparelho.
14 Gire a tampa para a esquerda para a abrir.
15 Levante a tampa da tigela.
16 Segure a parte plástica do conjunto de lâminas, rode-a para a libertar dos rebordos do eixo e levante-a para a retirar da tigela.
17 Gire a tigela para a esquerda para a desbloquear.
18 Retire a tigela da unidade motora

CUIDADO E MANUTENÇÃO

19 Desligue da corrente elétrica antes de o desmontar ou limpar.
20 Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.
21 Lave à mão as peças removíveis.
22 Limpe o interior do conjunto de lâminas com um palito.

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

receitas

= punhado
= dente
g = gramas
ml = mililitros
= colher de sopa
= colher de chá

pesto de coentros

2 de alho
2 folhas de coentro
60 g de pinhões
125 ml de azeite
60 g de queijo parmesão ralado

Processe os coentros, alho, pinhão e metade do óleo até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte óleo para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

molho agridoce

1 de alho
1 de molho de soja
1 de concentrado de tomate
1 um pedacinho de gengibre, descascado
2 de vinagre de vinho branco
2 chalotas
1 de mostarda

Processe tudo até obter uma consistência suave. Sirva como acompanhamento de frango ou peixe ou como um 'dip'.

molho de anchovas e azeitonas pretas

125 g de azeitonas pretas descaroçadas
1½ de alcaparras escorridas
1 de brandy (opcional)
30 g de filetes de anchovas escorridos
75 ml de azeite
pimenta preta

Reserve metade do óleo. Processe tudo o resto. Junte óleo para ajustar a consistência: Para uma tapenade: espesso. Para molho para massas: líquido. Tempere com pimenta preta recém moída.

molho de tomate aos pedaços

¼ malagueta vermelha (retire as sementes)
400 g tomates (enlatados)
4 de concentrado de tomate
½ sal
½ pimento vermelho
½ pimento verde
1 salsa
½ cebola
1 de alho
½ de azeite

Coloque a lâmina. Pique a cebola, pimento vermelho, pimento verde, alho, malagueta e salsa em pedaços. Adicione os tomates, azeite, puré de tomate e sal. Mexa durante 5 segundos.

molho de maçã e rábano

125 ml de natas
3 de 'relish' de rábano
1 maçã ácida, descascada e ralada
1 de colorau

Processe as natas ates se formarem picos macios. Coloque numa tigela maior. Incorpore o resto dos ingredientes. Tempere com pimenta preta recém moída. Sirva com carne ou salsichas.

receitas disponíveis no nosso website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
- Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
- Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

⚠ For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når skålen tømmes og rengøres.

⚠ Tilsæt ikke varme væsker (over 40°C), da de kan sprøjte ud grundet pludselig dampdannelse.

⚠ Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

2 Tag apparatets stik ud inden du samler, adskiller eller rengør det.

3 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

4 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Læg ikke motorenheden i væske.

5 Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke råt kød og vær særdeles forsigtig med klingerne.

6 Lad ikke motoren køre i mere end et minut af gangen, lad den derefter hvile i et minut for at køle ned før yderligere brug

7 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

8 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

TEGNINGER

1 låg
2 tap
3 klingeenhed
4 skål
5 afbryderknap
6 udskæring
7 aksel
8 slids
9 motorenhed
tåler opvaskemaskine

FORBEREDELSE

1 Stil motorenheden på en stabil, plan overflade.
2 Sæt skålen ned på akselen.
3 Sørg for at hakket under skålen passer i basens udskæringer.
4 Drej skålen ca. 15 mm med uret, så den låses fast.
5 Sænk klingeenheden ned over akslen i bunden af skålen.
6 Drej den, indtil den kører ned på bunden af skålen.

BEARBEJDNING

7 Tilsæt maden til skålen.
8 Bearbejd ikke hårde fødevarer – dvs. alt det du ikke nemt kan skære med en køkkenkniv.
9 Hak ikke store blokke – kun terninger på højst 18mm.
10 Sæt låget på skålen, og drej låget med uret for at lukke og låse det. Dermed udløses kontakten.
11 Sæt stikket i stikkontakten.
12 Tryk på afbryderknappen for at starte motoren, slip den for at afbryde.

FÆRDIG?

13 Tag stikket ud af stikkontakten.
14 Drej den mod uret for at løsne den.
15 Tag låget af skålen.
16 Hold om klingedelens plastikdel, drej den for at frigøre den fra akslens flanger og løfte den lige opad og ud af skålen.
17 Drej skålen mod uret for at frigøre den.
18 Løft skålen af motorenheden.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

19 Tag stikket ud inden apparatet skilles ad eller rengøres
20 Rengør apparatets udvendige flader med en fugtig klud.
21 Vask de aftagelige dele af i hånden.
22 Rengør klingeenheden indvendigt med en tandstik.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

opskrifter

håndfuld symbol = håndfuld
fed symbol = fed
g = gram
ml = milliliter
spiseske symbol = spiseskefuld (15ml)
teske symbol = teskefuld (5ml)

koriander pesto

2 fed hvidløg
60 g pinjekerner
125 ml olivenolie
2 håndfuld korianderblade
60 g Parmesan, revet

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem. Til pastasauce: tynd.

sød-sur sauce

2 skalotteløg
1 hvidløg
2 hvidvinseddike
1 tomatpuré
1 et lille stykke ingefær, skrællet
1 sojasauce
1 sennep

Bearbejd alt indtil det er jævnt. Servér til kylling, fisk eller som dip.

sort oliven og ansjos sauce

1½ kapers, drænede
1 brandy (valgfrit)
125 g udstenede sorte oliven
30 g ansjosfileter, drænede
75 ml olivenolie
sort peber

Hold halvdelen af olien tilbage. Bearbejd alt andet. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til tapenade: tyk. Til pastasauce: tynd. Smag til med sort peber

grov tomatsalsa

¼ rød chili (uden kerner)
400 g tomater (på dåse)
4 tomatpuré
½ salt
½ løg
½ grøn peberfrugt
1 persille
½ rød peberfrugt
1 hvidløg
½ olivenolie

Monter klingen. Hak løg, rød peberfrugt, grøn peberfrugt, hvidløg, chili og persille i store stykker. Tilsæt tomater, olivenolie, tomatpure og salt. Bearbejd i 5 sekunder.

peberrod-æble sauce

1 ñbler med skarp smag, skrællede og revne
125 ml piskefløde
3 peberrodsrelish 1 paprika

Bearbejd fløden indtil der formes bløde toppe. Hæld det over i en stor skål. Vend resten af ingredienserne i. Smag til med sort peber Server til oskekød eller pølser.

du kan finde opskrifter på vores webside:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

STOP VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

1 Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

- Barn får inte använda eller leka med apparaten.
- Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

⚠ Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer skålen och rengör apparaten.

⚠ Tillsätt inte varm vätska (över 40°C) eftersom ånga från vätskan snabbt kan strömma uppåt.

⚠ Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

2 Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

3 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

4 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.

5 Den kan inte krossa is eller hacka rått kött. Var försiktig med knivbladen!

6 Låt inte motorn gå mer än en minut i taget, låt den sedan kallna en minut innan den används igen.

7 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.

8 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

BILDER

1 lock
2 tapp
3 knivbladsenhet
4 skål
5 strömbrytare
6 spår
7 vridaxel
8 skåra
9 motorenhet

kan diskas i diskmaskin

FÖRBEREDELSE
1 Ställ ned motordelen på ett stabilt och jämnt underlag.
2 Sätt ned skålen över vridaxeln.
3 Passa in tapparna under skålen i skårorna på sockeln.
4 Vrid skålen ungefär 15 mm medurs för att låsa den på plats.
5 Sänk ned knivbladsenheten över vridaxeln i botten av skålen.
6 Snurra så att monteringen kommer på plats i skålens botten.

BEARBETA
7 Lägg ingredienserna i skålen.
8 Bearbeta inte hårda matvaror, dvs. sådana som man inte lätt kan skära sönder med en kökskniv.
9 Hacka inte stora bitar -– kuber på 18 mm är maximum.
10 Sänk ned och sätt locket på skålen. Vrid därefter locket medurs för att låsa fast det. Detta låser upp strömbrytaren.
11 Sätt stickproppen i vägguttaget.
12 Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.

FÄRDIG?
13 Dra ur sladden på apparaten.
14 Vrid locket moturs för att låsa upp det.
15 Lyft av locket från skålen.
16 Håll i plastdelen på knivbladsenheten, vrid så att den frigörs från flänsarna på vridaxeln och lyft den rätt upp från skålen.
17 Vrid skålen moturs för att låsa upp den.
18 Lyft av skålen från motorenheten.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL
19 Dra ur sladden före nedmontering och/eller rengöring.
20 Rengör ytorna på apparatens utsida med en fuktig trasa.
21 Diska avtagbara delar för hand.
22 Rengör insidan av knivbladsenheten med en tandpetare.

MILJÖSKYDD
För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

recept
= handfull
= klyfta/klyftor
g = gram
ml = milliliter
= matsked (15 ml)
= tesked (5 ml)

korianderpesto
2 korianderblad
60 g pinjenötter
60 g parmesanost, riven
2 vitlök
125 ml olivolja

Blanda koriander,vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dippsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

sötsur sås

2 schalottenlök
1 vitlök
2 vitvinsvinäger
1 tomatpuré
1 en liten bit ingefära, skalad
1 sojasås
1 senap

Blanda allt till en slät massa. Servera till kyckling, fisk eller som dippsås.

sås med svarta oliver och ansjovis

125 g svarta oliver, kärnfria
1½ kapris, utan spad
1 konjak (kan uteslutas)
30 g ansjovisfiléer, utan spad
75 ml olivolja
svartpeppar

Spara hälften av oljan. Blanda övriga ingredienser. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till tapenad: tjock. Till pastasås: tunn. Krydda med svartpeppar.

grovhackad tomatsalsa

¼ röd pepparfrukt (utan kärnor)
400 g tomater (på burk)
4 tomatpuré
½ salt
½ lök
½ grön paprika
1 persilja
½ röd paprika
1 vitlök
½ olivolja

Montera knivbladet. Grovhacka lök, röd paprika, grön paprika, vitlök, pepparfrukt och persilja. Tillsätt tomater, olivolja, tomatpuré och salt. Bearbeta i 5 sekunder.

sås med pepparrot och äpple

125 ml vispgrädde
3 pepparrotsrelish
1 smakrikt äpple, skalat och rivet
1 paprika

Vispa grädden till lätt skum. Lägg över i en stor skål. Vänd ned övriga ingredienser. Krydda med svartpeppar. Servera till kött eller korv.

recept finns på vår webbsida:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

- Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

⚠ For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer bollen og ved rengjøring.

⚠ Ikke legg til varm væske (over 40°C), da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.

⚠ Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

2 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

3 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

4 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Ikke legg motorenheten i væske.

5 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hakke rått kjøtt og ta godt vare på bladene.

6 Ikke kjør motoren for mer enn ett minutt av gangen, la den kjøle ned i ett minutt før den startes opp igjen.

7 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

8 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

FIGURER

1 deksel
2 tapp
3 knivbladenhet
4 bolle
5 bryter
6 fordypning
7 spindel
8 spor
9 motorenhet
kan vaskes i oppvaskmaskin

FORBEREDELSE

1 Sett motorenheten på et stabilt, jevnt underlag.
2 Senk bollen over spindelen.
3 Finn tappene under bollen i sporene i sokkelen.
4 Drei bollen ca. 15 mm med klokken for å låse den på plass.
5 Senk bladenheten over spindelen i bunnen av bollen.
6 Roter til den synker til bunnen av bollen.

IGANGSETTELSE

7 Ha mat i bollen.
8 Ikke behandle harde matvarer – eller andre ting du ikke kan skjære lett med en kjøkkenkniv.
9 Ikke skjær store biter – maksimum 18 mm kuber.
10 Senk dekselet ned på bollen og drei dekselet med klokken for å låse det fullstendig. Dette låser opp bryteren.
11 Stikk kontakten i støpselet.
12 Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.

FERDIG

13 Koble fra apparatet
14 Drei den mot klokkeretning for å låse den opp.
15 Løft dekselet av bollen.
16 Hold i plastikkdelene av bladene, drei den for å frigjøre den fra flensene på spindelen og løft den rett ut fra bollen.
17 Drei bollen mot klokken for å låse den opp.
18 Løft bollen av motorenheten.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

19 Trekk ut kontakten før demontering og/eller rengjøring.
20 Tørk utvendige overflater av apparatet med en dampet klut.
21 Vask avtakbare deler for hånd.
22 Rengjør innsiden av bladet med en tannpirker.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

oppskrifter

(håndfull-symbol) = håndfull
(fedd-symbol) = fedd
g = gram
ml = milliliter
(spiseskje-symbol) = spiseskje (15 ml)
(teskje-symbol) = teskje (5 ml)

koriander pesto

2 (håndfull) korianderblad
60 g pinjekjerner
60 g Parmesanost, revet
2 (fedd) hvitløk
125 ml olivenolje

Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

sursøt saus

2 sjalottløk
1 hvitløk
2 hvitvinseddik
1 tomatpuré
1 liten bit ingefær, skrelt
1 soyasaus
1 sennep

Mikse alt til det er glatt. Serveres med kylling, fisk, eller som en dipp.

sort oliven og ansjossaus

125 g sorte olivener uten stein
1½ kapers, avdryppet
1 brandy (valgfritt)
30 g ansjosfileter, avdryppet
75 ml olivenolje
sort pepper

Sett til side halvparten av oljen. Mikse alle andre ingredienser. Legg til olje for å justere konsistensen: For en tapenade: tykk. For pastasaus: tynn. Krydre med svart pepper.

tykk tomatsalsa

¼ rød chili (frø fjernet)
400 g tomater (hermetiske)
4 tomatpuré
½ salt
½ løk
½ grønn paprika
1 persille
½ rød paprika
1 hvitløk
½ olivenolje

Monter kniven. Hakk løk, rød paprika, grønn paprika, hvitløk, chili og persille i biter. Tilsett tomater, olivenolje, tomatpuré, og salt. Bland i 5 sekunder.

pepperrot og eplesaus

125 ml kremfløte
3 pepperrot-relish
1 eple med skarp smak, skrelt og revet
1 paprika

Mikse fløten til det dannes myke topper. Slå over til en stor bolle. Tilsett resten av ingrediensene. Krydre med svart pepper. Server med biff eller pølse.

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle.
Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

1 Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
- Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

⚠ Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kulhoa tai puhdistat laitetta.

⚠ Älä lisää kuumaa nestettä (yli 40°C), sillä se voi poistua äkillisen höyryyntymisen takia.

⚠ Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

2 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

3 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

4 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.

5 Älä yritä murskata jäätä tai jauhaa lihaa, ole hyvin varovainen terien kanssa.

6 Älä anna moottorin käydä yli minuuttia kerrallaan, anna sen jäähtyä sitten minuutti, ennen kuin käytät sitä uudestaan.

7 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

8 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön

PIIRROKSET

1 kansi
2 uloke
3 teräyksikkö
4 kulho
5 katkaisija
6 ura
7 akseli
8 kolo
9 moottoriyksikkö
konepesun kestävä

VALMISTELU

1 Aseta moottoriyksikkö vakaalle, tasaiselle alustalle.
2 Laske kulho akselin päälle.
3 Aseta kulhon pohjassa olevat ulokkeet aluslevyn koloihin.
4 Lukitse kulho paikoilleen kääntämällä sitä myötäpäivään noin 15 mm.
5 Laske teräyksikkö alas akselille kulhon pohjalla.
6 Kääntele sitä kunnes ulokkeet asettuvat kulhon pohjaan asti.

KÄYTTÖ

7 Laita ruoka kulhoon.
8 Älä käsittele kovia ruokia – eli mitään sellaista, mitä et voi leikata keittiöveitsellä.
9 Älä silppua isoja palasia – enintään 18 mm:n kuutioita.
10 Laske kansi kulholle ja käännä sitä myötäpäivään lukitaksesi sen. Tämä vapauttaa katkaisijan.
11 Kytke se sähköpistokkeeseen.
12 Paina kytkintä käynnistääksesi moottorin, päästä se ylös laitteen sammuttamiseksi.

VALMISTA?

13 Irrota laite sähköverkosta.
14 Käännä vastapäivään avataksesi sen lukituksen.
15 Nosta kansi pois kulholta.
16 Pidä kiinni teräyksikön muoviosasta, käännä se vapaaksi akselin laipoista ja noista se suoraan ylös pois kulhosta.
17 Vapauta kulho kääntämällä sitä vastapäivään.
18 Nosta kulho pois moottoriyksiköstä.

HOITO JA HUOLTO

19 Irrota laite sähköverkosta irrottaaksesi osia ja/tai puhdistaaksesi laitetta.
20 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla kankaalla.
21 Pese käsin irrotettavat osat.
22 Puhdista teräyksikkö sisältä hammastikulla.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

reseptejä

= kuorallinen
= kynsi(kynttä)
g = grammaa
ml = millilitraa
= teelusikka (5ml)
= ruokalusikka (15ml)

korianteripesto

2 Korianterinlehtiä
60 g männyn siemeniä
60 g Parmesan-juustoa, raastettuna
2 valkosipulia
125 ml oliiviöljyä

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

hapanimeläkastike

2 salottisipuleita
1 valkosipulia
2 valkoviinietikkaa
1 tomaattipyreetä
1 pieni pala kuorittua inkivääriä
1 soijakastiketta
1 sinappia

Sekoita, kunnes seos on tasainen. Tarjoile broilerin kanssa tai dippikastikkeena.

mustaoliivi- ja anjoviskastike

125 g kivettömiä mustia oliiveja
1½ valutettuja kapriksia
1 konjakkia (valinnainen)
30 g valutettuja anjovisfileitä
75 ml oliiviöljyä
mustapippuria

Varaa puolet öljystä. Sekoita kaikki yhdessä. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Tapenade-tahnaa varten: paksu. Pastakastiketta varten: ohut. Mausta mustapippurilla.

tomaattikastike ja vihanneksia

¼ punainen chili (poista siemenet)
400 g tomaatteja (purkissa)
4 tomaattipyreetä
½ Suolaa
½ sipuli
½ vihreä paprika
1 persiljaa
½ punainen paprika
1 valkosipulia
½ oliiviöljyä

Kiinnitä terä. Hienonna sipuli, punainen paprika, vihreä paprika, valkosipuli, chili ja persilja palasiksi. Lisää tomaatit, oliiviöljy, tomaattipurée ja suola. Käsittele sekoittimelle 5 sekuntia.

piparjuurta ja omenasosetta

125 ml Vuolukermaa
1 Voimakkaan makuinen omena kuorittuna ja raastettuna
3 piparjuurirelish
1 paprika

Sekoita kermaa, kunnes se alkaa kiinteytyä. Siirrä isoon kulhoon. Lisää muut ainekset. Mausta mustapippurilla. Tarjoile nauhanlihan tai makkaran kanssa.

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

STOP ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

1 Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

- Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.
- Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

⚠ Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении чаши и очистке.

⚠ Не добавляйте горячую жидкость (выше 40°C), так как она может внезапно вырваться обратно с паром.

⚠ Неправильное использование прибора может привести к травме.

2 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

3 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

4 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

⊘ Не погружайте блок двигателя в жидкость.

5 Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.

6 Двигатель не должен работать более 1 минуты без остановки. Перед повторным включением дайте ему остыть в течение минуты.

7 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.

8 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1 крышка
2 язычок
3 блок ножа
4 чаша
5 переключатель
6 паз
7 ось
8 паз
9 блок двигателя
можно мыть в посудомоечной машине

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Разместите блок двигателя на устойчивой и ровной поверхности.
2 Опустите чашу на шпиндель.
3 Найдите язычки под чашей в пазах основания.
4 Поверните чашу приблизительно на 15 мм по часовой стрелке для фиксации.
5 Опустите блок ножей на ось в нижней части чаши.
6 Поворачивайте до касания о дно чаши.

ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

7 Поместите пищевые продукты в чашу.
8 Запрещается обрабатывать твердые пищевые продукты, т. е. такие продукты, которые трудно разрезать кухонным ножом.
9 Запрещается измельчать крупные куски – кубики не должны быть больше 18 мм.
10 Опустите крышку на чашу и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы плотно ее закрыть. Переключатель при этом будет разблокирован.
11 Вставьте вилку в розетку.
12 Нажмите переключатель, чтобы включить двигатель, и отпустите, чтобы выключить его.

ЗАКОНЧИЛИ?

13 Отключите прибор от электросети.
14 Чтобы раскрыть крышку, поверните ее против часовой стрелки.
15 Снимите крышку с чаши.
16 Возьмитесь за пластмассовую деталь блока ножей, поверните ее, чтобы высвободить из фланцев оси, поднимите ее прямо вверх и выньте из чаши.
17 Для разблокировки поверните чашу против часовой стрелки.
18 Снимите чашу с блока двигателя.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

19 Прежде чем разобрать и/или очистить прибор, отключите его от сети.
20 Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
21 Съемные детали следует мыть вручную.
22 Очищайте внутреннюю часть блока ножей с помощью зубочистки.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

рецепты

= горсть
= зубок(-ки)
g = граммы
ml = миллилитры
= столовая ложка (15 мл)
= чайная ложка (5 мл)

соус песто из кориандра

2 листья кориандра
60 g кедровые орехи
60 g пармезан, тертый
2 чеснок
125 ml оливковое масло

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции:

Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

соус из черных маслин и анчоусов

125 g черные маслины, без косточек	30 g филе анчоуса, обсушенное
1½ каперсы, обсушенные	75 ml оливковое масло
1 бренди (по желанию)	черный перец

Отлейте половину масла. Измельчите все остальные ингредиенты в блендере или кухонном комбайне. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для тапенада: густая. Для соуса к пасте: жидкая. Добавьте черный перец по вкусу.

помидорная сальса крупными кусками

¼ красный перец чили (с удаленными семенами)	½ лук
400 g помидоры (консервированные)	½ красный перец
½ зеленый перец	1 чеснок
4 томатная паста	1 петрушка
½ оливковое масло	½ соль

Установить насадку-нож. Крупно нарезать лук, красный перец, зеленый перец, чеснок, чили и петрушку. Добавить помидоры, оливковое масло, томатное пюре и соль. Обрабатывать в течение 5 секунд.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

- Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
- Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

⚠ Při manipulaci s nožem a vyprazdňování a čištění mísy buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.

⚠ Nepřidávejte horkou tekutinu (nad 40°C), může vystříknout z důvodu prudkého odpaření.

⚠ Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

2 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

3 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

4 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

Jednotku motoru nenamáčejte.

5 Nepokoušejte se sekat led či syrové maso a s noži manipulujte velmi obezřetně.

6 Motor nespouštějte na dobu delší než 1 minutu v kuse, pak jej nechte asi minutu vychladnout, než jej znovu zapnete.

7 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.

8 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

jen pro domácí použití

NÁKRESY

1 víčko
2 západka
3 jednotka s noži
4 mísa
5 vypínač
6 žlábek
7 vřeteno
8 výřez
9 jednotka motoru
vhodné pro mytí v myčce

PŘÍPRAVA
1 Jednotku motoru umístěte na stabilní a rovný povrch.
2 Spusťte mísu na vřeteno.
3 Západky na spodu mísy musí zapadnout do výřezů v podstavci.
4 Mísou otočte asi 15 mm ve směru hodinových ručiček a zacvakněte ji na místo.
5 Jednotku s noži spusťte na vřeteno v dolní části mísy.
6 Točte s ní, dokud neklesne na spodek mísy.

ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN
7 Do mísy vložte potravinu.
8 Nemixujte tvrdé potraviny – tzn. cokoli, co nemůžete snadno krájet kuchyňským nožem.
9 Nekrájejte na velké kusy – max. kostky 18 mm
10 Spusťte víčko na mísu a otočte jím ve směru hodinových ručiček, tak ho na míse uzamkněte. Tak se vypínač odemkne.
11 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
12 Stiskněte vypínač a spustí se motor. Pro vypnutí vypínač uvolněte.

HOTOVO?
13 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
14 Víčko pootočte proti směru hodinových ručiček, tak ho odemknete.
15 Zvedněte víčko z mísy.
16 Uchopte jednotku s noži za plastovou část a pootočte jí, aby se uvolnila z lemů vřetena, a přímo jí vyzvedněte z mísy ven.
17 Mísu odemknete tak, že jí otočíte proti směru hodinových ručiček.
18 Mísu z jednotky motoru sejměte.

PÉČE A ÚDRŽBA
19 Vytáhněte přístroj ze zásuvky před demontáží i čištěním.
20 Vyčistěte vnější plochy spotřebiče vlhkým hadříkem.
21 Ručně umyjte snímatelné díly.
22 Vnitřní část jednotky s noži vyčistěte pomocí párátka.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ
Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty
= hrst
= stroužek (stroužky)
g = gramy
ml = mililitry
= polévková lžíce (15 ml)
= čajová lžička (5 ml)

koriandrové pesto
2 listy koriandru
60 g piniové oříšky
60 g parmazán – strouhaný
2 česnek
125 ml olivový olej

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

sladkokyselá omáčka

2 šalotky
1 česnek
2 bílý vinný ocet
1 rajský protlak
1 malý kousek zázvoru – oloupaný
1 sójová omáčka
1 hořčice

Vše do hladka rozmixujte. Podávejte s kuřecím masem, rybou, anebo jako dip.

omáčka s černými olivami a ančovičkami

125 g vypeckované černé olivy
1½ kapary – zbavené vody
1 brandy (volitelné)
30 g filety z ančoviček – zbavené vody
75 ml olivový olej
černý pepř

Polovinu oleje si dejte stranou. Vše ostatní rozmixujte. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na tapenádu: husté. Na těstovinovou omáčku: řídké. Okořeňte černým pepřem.

rajčatová omáčka s kusy zeleniny

¼ červená chilli paprička (vyjmout semena)
400 g rajčata (z konzervy)
4 rajský protlak
½ sůl
½ cibule
½ zelená paprika
1 petržel
½ červená paprika
1 česnek
½ olivový olej

Upevněte nůž. Na kusy nasekejte cibuli, červenou papriku, zelenou papriku, česnek, chilli papričku a petržel. Přidejte rajčata, olivový olej, rajčatový protlak a sůl. Míchejte 5 sekund.

křenovo-jablečná omáčka

1 chuťově výrazné jablko – oloupané a nastrouhané
3 křen na ochucení
125 ml šlehačka
1 paprika

Mixujte, dokud nezískáte krémovou směs. Přelijte do velké mísy. Přidejte zbytek ingrediencí. Okořeňte černým pepřem. Podávejte s hovězím masem nebo k párkům.

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli poučené a uvedomujú si s tým spojené riziká.

- Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
- Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

⚠ Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní misy a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

⚠ Nepridávajte horúce tekutiny (vyše 40°C), pretože môžu začať chrliť vplyvom náhleho nahromadenia pary.

⚠ Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

2 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

3 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

4 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.

5 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.

6 Nenechajte motor bežať dlhšie ako 1 minútu naraz, pred opätovným zapnutím ho nechajte minútu vychladnúť.

7 Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.

8 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

len na domáce použitie

NÁKRESY

1 veko
2 výbežok
3 nástavec s nožmi
4 nádoba
5 spínač
6 drážka
7 stredový kolík
8 otvor
9 pohonná jednotka

vhodný do umývačky riadu

PRÍPRAVA

1 Pohonnú jednotku položte na pevný a rovný povrch.
2 Misu zasuňte na stredový kolík.
3 Výbežky pod misou nasmerujte do otvorov na dne misy.
4 Otočte misou asi 15 mm v smere hodinových ručičiek, aby ste ju ukotvili na mieste.
5 Nástavec s nožmi zasuňte na stredový kolík v strede misy.
6 Otáčajte tým, kým nespadne na spodok misy.

SPRACOVANIE POTRAVÍN

7 Vložte do misy suroviny.
8 Nespracúvajte tvrdé potraviny – tj. čokoľvek, čo sa nedá ľahko pokrájať kuchynským nožom.
9 Nesekajte veľké kusy – maximálne kocky s hranou 18mm.
10 Založte veko na misu, a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste ho ukotvili do uzavretej polohy. To odomkne spínač.
11 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
12 Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.

HOTOVÉ?

13 Odpojte prístroj z elektrickej siete.
14 Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, čím ho uvoľníte.
15 Odoberte veko z misy.
16 Chyťte plastovú časť nástavca s nožmi, otočte ju tak, aby ste ju uvoľnili z okrajov stredového kolíka, a dvihnite ju von z misy.
17 Misu uvoľníte otočením proti smeru hodinových ručičiek.
18 Dvihnite misu z pohonnej jednotky.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

19 Vytiahnite zo zásuvky pred rozoberaním a/alebo čistením.
20 Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou handričkou.
21 Odnímateľné časti umývajte ručne.
22 Vnútro nástavca s nožmi vyčistite špáradlom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

recepty

= za hrsť
= strúčik (ov)
g = gramov
ml = mililitrov
= polievková lyžica (15ml)
= čajová lyžička (5ml)

koriandrové pesto

2 koriandrové lístky
60 g píniové oriešky
60 g parmezán, nastrúhaný
2 cesnak
125 ml olivový olej

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja do hladkej hmoty. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na namáčanie: hustá Na polevu: stredne hustá Na omáčku na cestoviny: riedka

sladkokyslá omáčka

2 šalotky
1 cesnak
2 biely vínny ocot
1 paradajkové pyré
1 malý kúsok zázvoru, očistený
1 sójová omáčka
1 horčica

Všetko zmixujte do hladka. Podávajte s kurčaťom, rybou, alebo ako omáčku na namáčanie.

omáčka z čiernych olív a sardel

125 g vykôstkované čierne olivy
1½ kapary, odkvapkané
1 koňak (nemusí byť)
30 g sardelové plátky, odkvapkané
75 ml olivový olej
čierne korenie

Polovicu oleja si rezervujte. Všetko ostatné zmixujte. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na tapenádu: hustá Na omáčku na cestoviny: riedka Ochuťte čiernym korením.

paradajková salsa s kúskami zeleniny

¼ čili papričky (bez semien)
400 g paradajok (v konzerve)
4 paradajkové pyré
½ soľ
½ červenej papriky
½ zelenej papriky
1 petržlen
½ cibuľa
1 cesnak
½ olivový olej

Založte nôž. Nakrájajte cibuľu, červenú papriku, zelenú papriku, cesnak, čili a petržlen na kúsky. Pridajte paradajky, olivový olej, paradajkové pyré a soľ. Miešajte 5 sekúnd.

chrenovo-jablková omáčka

1 jablko s ostrou chuťou, ošúpané a nastrúhané
3 chrenová šťava
125 ml smotana na šľahanie
1 paprika

Mixujte krém, až kým sa netvoria mäkké kopčeky. Preložte do veľkej misy. Za stáleho miešania zamiešajte zvyšok prísad. Ochuťte čiernym korením. Podávajte s hovädzím mäsom alebo párkom.

recepty nájdete na našej webstránke:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

1 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

- Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

⚠ Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu miski i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.

⚠ Nie wlewaj gorącego płynu (powyżej 40°C), gwałtownie wytworzona para wodna może go wyrzucić.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

2 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

4 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.

5 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.

6 Nie należy uruchamiać silnika na dłużej niż 1 minutę, potem pozostawić na chwilę do ostygnięcia przed ponownym użyciem.

7 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.

8 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

RYSUNKI

1 pokrywa
2 wypustka
3 zespół ostrzy
4 miska
5 wyłącznik
6 rowek
7 wrzeciono
8 szczelina
9 podstawa z silnikiem
można myć w zmywarce

PRZYGOTOWANIE
1 Ustaw podstawę z silnikiem na stabilnej, poziomej powierzchni.
2 Opuść miskę na wrzeciono.
3 Dopasuj klapki pod miską do otworów w podstawie.
4 Przekręć miskę o około 15mm w prawo, aby zablokować ją w swoim miejscu.
5 Opuść ostrza nad wrzeciono na dnie miski.
6 Obróć wrzeciono, aż opadnie na spód miski.

PRZETWARZANIE
7 Unieść składniki w misce.
8 Nie przetwarzaj twardych pokarmów - czyli niczego, czego nie można łatwo pociąć nożem kuchennym.
9 Nie siekaj na duże kawałki – największe kostki mogą mieć 18mm.
10 Opuść pokrywę na miskę i obróć w prawo, aby zamknąć. To odblokowuje wyłącznik.
11 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
12 Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.

SKOŃCZONE?
13 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
14 Obróć pokrywę w lewo, aby odblokować.
15 Unieś pokrywę z miski.
16 Przytrzymaj plastikowy element części tnącej, przekręć go, żeby zdjąć z kołnierzy wrzeciona i wyjmij górą na zewnątrz miski.
17 Przekręć miskę w lewo, aby zdjąć.
18 Zdejmij miskę z podstawy z silnikiem.

KONSERWACJA I OBSŁUGA
19 Odłączyć od sieci przed demontażem i/albo czyszczeniem.
20 Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia wilgotną szmatką.
21 Inne części należy myć ręcznie.
22 Wyczyść wnętrze ostrzy wykałaczką.

OCHRONA ŚRODOWISKA
Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

przepisy kulinarne
= garść
= ząbek(ki)
g = gramy
ml = mililitry
= łyżka stołowa (15ml)
= łyżeczka (5 ml)

pesto z kolendry
2 liście kolendry
60 g orzeszki pinii
60 g Parmezan, starty
2 czosnek
125 ml oliwa z oliwek

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

sos słodko-kwaśny

2 szalotka
1 czosnek
2 biały ocet winny
1 przecier pomidorowy
1 mały kawałek imbiru, obranego
1 sos sojowy
1 musztarda

Zmiksuj wszystko do gładkości. Podawać do kurczaka, ryby, lub jako dip.

czarne oliwki i sos anchois

125 g czarne oliwki bez pestek
1½ kapary, odsączone
1 brandy (opcjonalnie)
30 g filety anchois, odsączone
75 ml oliwa z oliwek
czarny pieprz

Pozostaw połowę oliwy. Zmiksuj pozostałe składniki. Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na tapenade: gęsta Na sos do makaronu: rzadka. Dopraw czarnym pieprzem.

salsa pomidorowa chunky

¼ czerwona papryczka chilli (usunąć nasiona)
400 g pomidory (z puszki)
4 przecier pomidorowy
½ sól
½ cebula
½ zielony pieprz
½ oliwa z oliwek
½ papryka
1 czosnek
1 pietruszka

Załóż ostrze. Posiekaj na kawałki cebulę, paprykę zielony pieprz, czosnek, chilli i pietruszkę. Dodaj pomidory, oliwę z oliwek, koncentrat pomidorowy, sól .. Wyrabiaj przez 5 sekund.

sos chrzanowy z jabłkiem

1 kwaśne aromatyzowane jabłko, obrane i starte
3 relish chrzanowy
125 ml śmietana
1 papryka

Miksuj śmietanę, aż dojdzie do krawędzi naczynia. Przełóż do dużej miski. Wmieszaj pozostałe składniki. Dopraw czarnym pieprzem. Podawać do wołowiny lub kiełbasy.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

1 Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

- Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.
- Držite uređaj i kabel van dosega djece.

⚠ Kako biste izbjegli ozljede, budite oprezni tijekom rukovanja oštricama, pražnjenja zdjele i čišćenja.

⚠ Nemojte dodavati vruću tekućinu (preko 40°C); uslijed iznenadnog isparavanja može doći do njenog izbacivanja.

⚠ Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

2 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

3 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

4 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.

5 Nemojte ju rabiti za sjeckanje leda ili sirovog mesa i budite jako oprezni kod rukovanja sječivima.

6 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 1 minute; ostavite ga se se ohladi jednu minutu prije ponovnog korištenja.

7 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

8 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

CRTEŽI

1 poklopac
2 jezičak
3 jedinica sa sječivima
4 zdjela
5 prekidač
6 utor
7 osovina
8 otvor
9 motorna jedinica
prikladno za pranje u perilici

PRIPREMA

1 Postavite motornu jedinicu na stabilnu, ravnu površinu.
2 Spustite zdjelu preko osovine.
3 Pronađite jezičke ispod zdjele i uklopite ih u otvore na postolju.
4 Okrenite zdjelu oko 15 mm u smjeru kazaljke na satu kako biste je blokirali na mjesto.
5 Spustite jedinicu sa sječivima kroz osovinu na dno zdjele.
6 Okrećite je dok se ne spusti na dno posude.

RAD

7 Stavite hranu u zdjelu.
8 Nemojte obrađivati tvrdu hranu - tj. bilo što što se ne može lako odsjeći kuhinjskim nožem.
9 Nemojte sjeckati velike komade; maksimalna veličina kockica je 18 mm.
10 Spustite poklopac na zdjelu i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga blokirali. Time se deblokira prekidač.
11 Stavite utikač u utičnicu.
12 Pritisnite prekidač ako želite da motor počne sa radom, a ako ga želite ugasiti, otpustite prekidač.

PO ZAVRŠETKU RADA

13 Isključite aparat iz utičnice.
14 Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga deblokirali.
15 Skinite poklopac sa zdjele.
16 Držeći plastični dio jedinice sa sječivima, okrenite ga kako biste ga otkačili od izbočenih prirubnica osovine i izvucite ga izvan zdjele.
17 Okrenite zdjelu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je deblokirali.
18 Skinite zdjelu s motorne jedinice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

19 Isključite aparat iz utičnice prije rasklapanja ili čišćenja.
20 Očistite vanjske površine uređaja vlažnom krpom.
21 Operite ručno odvojive dijelove.
22 Pomažući se čačkalicom očistite unutrašnji dio jedinice sa sječivima.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

recepti

= režanj (režnjevi)
= pregršt
g = grami
ml = mililitri
= kašika (15 ml)
= kafena kašičica (5 ml)

pesto od korijandera

2 listovi korijandera
60 g pinjoli
60 g naribani parmezan
2 beli luk
125 ml maslinovo ulje

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa. Premestite smesu u veliku zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

slatko-kiseli sos

2 vlašac
1 beli luk
2 belo vinsko sirće
1 paradajz pire
1 komadić oljuštenog đumbira
1 sos od soje
1 senf

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Služite uz piletinu, ribu ili kao umak.

sos od crnih maslinki i inćuna

125 g crne maslinke bez koštica
1½ oceđeni kapari
1 brendi (po volji)
30 g oceđeni fileti inćuna
75 ml maslinovo ulje
crni biber

Ostavite na stranu polovinu ulja. Mešajte sve ostalo. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za tapenade: gušća. Za sos za pastu: ređa. Začinite crnim biberom.

sos od paradajza sa komadićima

¼ crveni čili (bez semenki)
400 g paradajz (iz konzerve)
4 paradajz pire
½ so
½ luk
½ zelena paprika
1 peršun
½ crvena paprika
1 beli luk
½ maslinovo ulje

Postavite nož. Iseckajte na komadiće luk, crvenu papriku, zelenu papriku, beli luk, čili i peršun. Dodajte paradajz, maslinovo ulje, paradajz pire i so. Mešajte 5 sekundi.

sos od rena i jabuke

1 oguljena i narendana kiseljkasta jabuka
3 začin rena
125 ml masnija pavlaka
1 paprika

Mešajte kremu dok se ne počne lagano podizati. Premestite smesu u veliku zdelu. Dodajte preostale sastojke. Začinite crnim biberom. Služite uz goveđe meso ili kobasice.

recepti su dostupni na našoj web stranici
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
- Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

⚠ Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju sklede in čiščenju.

⚠ Ne dodajajte vroče tekočine (nad 40°C), saj lahko brizgne zaradi nenadnega nastajanja pare.

⚠ Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

2 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

3 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

4 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Enote motorja ne dajajte v tekočino.

5 Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.

6 Motorja ne pustite delovati več kot 1 minuto, potem pa ga pustite eno minuto, da se ohladi, preden ga znova uporabite.

7 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

8 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

RISBE

1 pokrov
2 jeziček
3 enota z noži
4 skleda
5 stikalo
6 utor
7 nastavek
8 reža
9 enota motorja

primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

PRIPRAVA

1 Motor postavite na stabilno vodoravno površino.
2 Skledo položite na vreteno.
3 Jezičke pod skledo vstavite v reže na podstavku.
4 Skledo zavrtite za približno 15 mm v desno, da se zaskoči.
5 Enoto z noži spustite na nastavek na dnu sklede.
6 Vrtite ga toliko časa, da se spusti na dno sklede.

OBDELAVA

7 Postavite hrano v skledo.
8 Ne obdelujete trde hrane – to je vse, česar ne morete zlahka prerezati s kuhinjskim nožem.
9 Ne sekljajte večjih kosov – kocke naj bodo velike največ 18 mm.
10 Pokrov spustite na posodo in ga zavrtite v desno, da ga zaklenete. S tem se odklene stikalo.
11 Vtič vstavite v električno vtičnico.
12 Pritisnite stikalo, da zaženete motor, in ga spustite, da motor izključite.

KONČANO?

13 Napravo odklopite.
14 Pokrov zavrtite v levo, da ga odklenete.
15 Dvignite pokrov s posode.
16 Držite plastični del enote z noži, ga zavrtite, da se sname s prirobnic nastavka in ga dvignite naravnost navzgor iz posode.
17 Skledo zavrtite v levo, da jo odklenete.
18 Skledo dvignite z enote motorja.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

19 Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
20 Zunanje površine naprave očistite z vlažno krpo.
21 Odstranljive dele pomijte ročno.
22 Notranjost enote z noži očistite z zobotrebcem.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti

= za dlan
= stroki
g = grami
ml = mililitri
= žlica (15 ml)
= čajna žlička (5 ml)

koriandrov pesto

2 listi koriandra
60 g pinjole
60 g parmezan, nariban
2 česen
125 ml oljčno olje

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

sladko-kisla omaka

2 šalotka
1 česen
2 beli vinski kis
1 paradižnikov pire
1 majhen kos ingverja, olupljen
1 sojina omaka
1 gorčica

Vse obdelajte do gladke mase. Postrezite s piščancem, ribami ali za pomakanje.

omaka s črnimi olivami in sardinami

125 g izkoščičene črne olive
1½ kapre, odcejene
1 brendi (neobvezno)
30 g fileji sardin, odcejeni
75 ml oljčno olje
črni poper

Prihranite polovico olja. Vse drugo obdelajte. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za namaz: gosto. Za omako za testenine: redko. Začinite s črnim poprom.

omaka s koščki paradižnika

¼ rdeči čili (odstranjena semena)
400 g paradižnik (konzerviran)
4 paradižnikov pire
½ sol
½ čebula
½ zelena paprika
1 peteršilj
½ rdeča paprika
1 česen
½ oljčno olje

Namestite nož. Sesekljajte čebulo, rdečo papriko, zeleno papriko, česen, čili in peteršilj na koščke. Dodajte paradižnik, olivno olje, paradižnikovo mezgo in sol. Obdelujte 5 sekund.

hrenova in jabolčna omaka

1 jabolko z izrazitim okusom, olupljeno in naribano
3 hrenov preliv
125 ml smetana
1 paprika

Smetano obdelujte, dokler se ne ustvarijo mehki vrhovi. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte še druge sestavine. Začinite s črnim poprom. Postrezite z govedino ali klobaso.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

STOP ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

⚠ Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε το μπολ και όταν καθαρίζετε.

⚠ Μην προσθέτετε θερμά υγρά (άνω των 40°C), καθώς μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.

⚠ Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

2 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

3 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

4 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

⊘ Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.

5 Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.

6 Μη αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό. Εάν παρέλθει αυτός ο χρόνος, αφήστε τη να κρυώσει για ένα λεπτό προτού τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΣΧΕΔΙΑ

1 καπάκι
2 προεξοχή
3 σύστημα λεπίδων
4 μπολ
5 διακόπτης
6 αυλάκωση
7 άξονας
8 εγκοπή
9 κεντρική μονάδα
πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1 Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω σε σταθερή οριζόντια επιφάνεια.
2 Χαμηλώστε το μπολ πάνω από τον άξονα.
3 Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές που βρίσκονται κάτω από το μπολ με τις εγκοπές της βάσης.
4 Περιστρέψτε το μπολ κατά 15 mm δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
5 Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων πάνω στον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.
6 Περιστρέψτε το σύστημα λεπίδων έως ότου να κάτσει στον πυθμένα του μπολ.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΩΝ

7 Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ.
8 Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές – δηλαδή, οτιδήποτε δεν μπορεί να κοπεί εύκολα με ένα μαχαίρι κουζίνας.
9 Μην επεξεργάζεστε μεγάλα κομμάτια τροφών – οι τροφές πρέπει να είναι σε μορφή κύβων 18 mm κατά μέγιστο.
10 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. Αυτό θα απασφαλίσει τον διακόπτη.
11 Συνδέστε το φις στην πρίζα.
12 Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

13 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
14 Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
15 Αφαιρέστε το καπάκι από το μπολ.
16 Κρατήστε το πλαστικό τμήμα του συστήματος λεπίδων, περιστρέψτε το για να αφαιρεθεί από τις φλάντζες του άξονα και αφαιρέστε το από το μπολ.
17 Περιστρέψτε το μπολ αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
18 Αφαιρέστε το μπολ από την κεντρική μονάδα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

19 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την αποσυναρμολόγηση και/ή τον καθαρισμό.
20 Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα υγρό πανί.
21 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
22 Καθαρίστε το εσωτερικό του συστήματος λεπίδων με μια οδοντογλυφίδα.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

συνταγές

= χούφτα
= σκελίδα (ες)
g = γραμμάρια
ml = χιλιοστόλιτρα
= κουταλιά της σούπας (15 ml)
= κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

πέστο κόλιανδρου

2 φύλλα κόλιανδρου
60 g Παρμεζάνα, τριμμένη
60 g κουκουναρόσποροι
125 ml ελαιόλαδο
2 σκόρδο

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.

σάλτσα μαύρης ελιάς και αντζούγιας

125 g μαύρες ελιές χωρίς το κουκούτσι
1½ κάπαρη, στραγγισμένη
1 μπράντυ (προαιρετικά)
30 g φιλέτα αντζούγιας, στραγγισμένα
75 ml ελαιόλαδο
μαύρο πιπέρι

Φυλάξτε το μισό λάδι. Χτυπήστε όλα τα υπόλοιπα στο μπλέντερ. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ταπενάντ: πηχτό. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό. Προσθέστε το μαύρο πιπέρι.

σάλτσα με ψιλοκομμένη ντομάτα

400 g ντομάτες (κονσέρβα)
4 πολτός τομάτας
1 μαϊντανός
¼ κόκκινη πιπεριά τσίλι (χωρίς τους σπόρους)
½ κρεμμύδι
½ πράσινη πιπεριά
½ ελαιόλαδο
½ κόκκινη πιπεριά
1 σκόρδο
½ αλάτι

Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, την κόκκινη πιπεριά, το σκόρδο, την πιπεριά τσίλι και τον μαϊντανό. Προσθέστε τις ντομάτες, το ελαιόλαδο, τον ντοματοπολτό και το αλάτι. Αναμείξτε για 5 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

- A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
- A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

⚠ A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a tál kiürítése és a tisztítás során.

⚠ Ne töltsön be forró (40°C-nál melegebb) folyadékot, mert az a hirtelen párolgástól kicsaphat.

⚠ A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

2 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

3 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

4 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

Ne rakja a motoros egységet folyadékba.

5 Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani vele és nagyon ügyeljen a késekre.

6 Egy huzamban ne járassa a motort 1 percél tovább, ezt követően hagyja egy percig kihűlni, mielőtt ismét használja.

7 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.

8 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

RAJZOK

1 fedél
2 fül
3 vágó egység
4 tál
5 kapcsoló
6 horony
7 tengely
8 nyílás
9 motoros egység
mosogatógépben mosható

ELŐKÉSZÍTÉS

1 Helyezze a motoregységet egy stabil, sík felületre.
2 Engedje rá a tálat a tengelyre.
3 Keresse meg a füleket a tál alatt a talapzat nyílásaiban.
4 A tál helyére pattintásához forgassa el azt körülbelül 15 mm-rel óramutató járásával egyező irányba.
5 Engedje rá a kés egységet a tál aljában lévő tengelycsonkra.
6 Forgassa el addig, míg a fedél le nem esik a tál aljára.

FELDOLGOZÁS

7 Helyezze az ételt a tálba.
8 Kemény élelmiszert ne dolgozzon fel - pl. olyasmit, amit nem tud könnyen elvágni konyhai késsel.
9 Nagy darabokat ne aprítson - maximum 18 mm-es kockákat.
10 Helyezze rá a fedelet a tálra és a lezáráshoz fogassa el a fedelet óra járásával egyező irányba. Ez nyitja a kapcsolót.
11 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
12 Nyomja meg a kapcsológombot a motor elindításához, a kikapcsoláshoz engedje el.

BEFEJEZTE?

13 Húzza ki a készüléket az aljzatból.
14 Nyitáshoz fordítsa el a fedőt az órával ellentétes irányba.
15 Emelje le a fedelet a tálról.
16 Fogja meg a kés egység műanyag részét, forgassa el, így az lejön a rögzítőperemről, emelje fel és vegye ki a tálból.
17 Nyitáshoz forgassa el a tálat óramutató járásával egyező irányba.
18 Emelje le a tálat a motor egységről.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

19 Szétszerelés és/vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
20 A készülék külső felületét egy nedves ruhával tisztítsa meg.
21 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
22 Fogpiszkálóval tisztítsa meg a kés belső részét.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

receptek

= maroknyi
= gerezd
g = gramm
ml = milliliter
= evőkanál (15 ml)
= teáskanál (5 ml)

koriander pesztó

2 koriander levelek
60 g fenyőmagok
60 g reszelt parmezán
2 fokhagyma
125 ml olívaolaj

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz. Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

édes-savanyú szósz

2 mogyoróhagymák
1 fokhagyma
2 fehérborecet
1 paradicsom püré
1 egy kicsi, hámozott gyömbér
1 szója szósz
1 mustár

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz. Csirkével, hallal, vagy mártásként tálalja.

fekete olajbogyó és ajóka szósz

125 g kimagozott fekete olajbogyók
1½ lecsepegtetett kapribogyók
1 konyak (fakultatív)
30 g leszűrt ajóka filék
75 ml olívaolaj
feketebors

Tegye félre az olaj felét. Mixelje össze az összes többi hozzávalót. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Olajbogyókrémhez: sűrű. Tészta szószhoz: híg. Ízesítse feketeborssal.

sűrű paradicsom mártás

¼ piros chilli (magoktól megtisztított)
400 g paradicsom (konzerv)
4 paradicsom püré
½ só
½ hagyma
½ zöld paprika
1 petrezselyem
½ piros paprika
1 fokhagyma
½ olívaolaj

Tegye be a kést. Vágja fel a hagymát, a piros paprikát, a zöld paprikát, fokhagymát, chillit és petrezselymet nagy darabokra. Adja hozzá a paradicsomokat, az olíva olajat, a paradicsom pürét és a sót. Dolgozza össze 5 másodpercig.

tormás-almás szósz

125 ml sűrű tejföl
3 torma aroma
1 savanyú ízű, hámozott és reszelt alma
1 paprika

Mixelje addig a tejfölt, míg majdnem kemény lesz. Tegye át egy nagy tálba. Öntse bele a többi hozzávalót. Ízesítse feketeborssal. Marha vagy kolbász mellé tálalja.

recepteket weboldalunkon talál:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLI GÜVENLIK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

1 Fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

- Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

⚠ Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

⚠ Ani buhar çıkışı nedeniyle sıçrayabileceğinden, sıcak sıvı (40°C üzeri) eklemeyin.

⚠ Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

2 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

3 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

4 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.

5 Buz kırmaya, çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.

6 Motoru 1 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, ardından tekrar kullanmak için 1 dakika soğumasını bekleyin.

7 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.

8 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

ÇIZIMLER

1 kapak
2 çıkıntı
3 bıçak ünitesi
4 hazne
5 düğme
6 girinti
7 şaft
8 yuva
9 motor ünitesi
bulaşık makinesinde yıkanabilir

HAZIRLAMA
1 Motor ünitesini sabit, düz bir zemine yerleştirin.
2 Hazneyi şaftın üzerine yerleştirin.
3 Haznenin altındaki çıkıntıları, tabandaki yuvalara oturtun.
4 Hazneyi, yerine sabitlemek için saat yönünde yaklaşık 15 mm döndürün.
5 Bıçak ünitesini, haznenin tabanındaki şaftın üzerine indirin.
6 Haznenin zeminine inene dek döndürün.

IŞLEME
7 Yiyeceği hazneye yerleştirin.
8 örn. bir mutfak bıçağı ile kolayca kesemeyeceğiniz yiyecekler gibi sert yiyecekleri işlemeyin
9 Büyük parçalar doğramayın; işlem görecek yiyecekler en fazla 18 mm'lik küpler halinde olmalıdır
10 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapanarak kilitlenmesi için saat yönünde döndürün. Bu işlem, düğmeyi açacaktır.
11 Fişi prize takın.
12 Motoru başlatmak için düğmeye basın, kapatmak için düğmeyi serbest bırakın.

IŞINIZ BITINCE
13 Cihazın fişini prizden çekin.
14 Kapağın kilidini açmak için saat yönünün aksine çevirin.
15 Haznenin kapağını kaldırarak çıkarın.
16 Bıçak ünitesini plastik kısmından kavrayın, şaft flanşlarından kurtarmak için döndürün ve dik açıyla yukarı kaldırarak hazneden ayırın.
17 Hazneyi açmak için saat yönünün tersine döndürün.
18 Hazneyi motor ünitesinden kaldırarak çıkarın.

TEMİZLİK VE BAKIM
19 Cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce prizden çıkarın,
20 Cihazın dış yüzeylerini nemli bir bezle silerek temizleyin.
21 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
22 Bıçak ünitesinin iç kısmını bir kürdan yardımıyla temizleyin.

ÇEVRE KORUMA
Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

yemek tarifleri
= bir avuç
= sarımsak dişi (dişleri)
g = gram
ml = mililitre
= yemek kaşığı (15ml)
= çay kaşığı (5ml)

kişnişli pesto
2 kişniş yaprakları
60 g çam fıstığı
60 g Parmesan, rendelenmiş
2 sarımsak
125 ml zeytinyağı

Kişnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

tatlı-ekşi sos

2 arpacık soğanı
1 sarımsak
2 beyaz şarap sirkesi
1 domates püresi
1 ufak bir parça zencefil, soyulmuş
1 soya sosu
1 hardal

Tüm malzemeleri pürüsüz hale gelene dek robottan geçirin. Tavuk, balık gibi etlerle veya dip sos olarak servis yapın.

siyah zeytin ve ançuez sosu

125 g çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin
1½ kapari, yağı süzdürülmüş
1 konyak (isteğe bağlı)
30 g fileto ançuez, yağı süzdürülmüş
75 ml zeytinyağı
karabiber

Yağın yarısını ayırarak bekletin. Diğer tüm malzemeleri robottan geçirin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Tapenade için: koyu. Makarna sosları için: sulu. Karabiberle tatlandırın.

iri parçalı domates salsa

¼ kırmızı acı biber (tohumları ayıklanmış)
400 g domates (konserve)
4 domates püresi
½ tuz
½ soğan
½ yeşil biber
1 maydanoz
½ kırmızı biber
1 sarımsak
½ zeytinyağı

Bıçağı takın. Soğanı, kırmızı biberi, yeşil biberi, sarımsağı, acı biberi ve maydanozu iri parçalar halinde doğrayın. Domatesi, zeytinyağını, domates püresini ve tuzu ilave edin. 5 saniye mutfak robotundan geçirin.

yaban turpu ve elma sosu

1 keskin aromalı elma, soyulmuş ve dilimlenmiş
3 yaban turpu
125 ml çok yağlı krema
1 kırmızı biber

Kremayı, yumuşak kabarcıklar oluşana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Diğer malzemeleri yavaş yavaş yedirin. Karabiberle tatlandırın. Dana eti veya sosisle servis yapın.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiţi instrucţiunile, păstraţi-le într-un loc sigur; dacă daţi aparatul altcuiva, nu uitaţi să daţi şi instrucţiunile. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ

Respectaţi măsurile de siguranţă de bază, inclusiv:

1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experienţă şi cunoştinţe dacă sunt supravegheate/instruite şi înţeleg pericolele la care se supun.

- Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
- Nu lăsaţi aparatul şi cablul la îndemâna copiilor.

⚠ Pentru a evita rănirea, fiţi precauţi atunci când manevraţi lamele, goliţi vasul şi curăţaţi aparatul.

⚠ Nu adăugaţi lichide fierbinţi (peste 40°C), acestea s-ar putea să stropească din cauza aburilor.

⚠ Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

2 Scoateţi aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curăţare.

3 Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat atunci când este în funcţiune.

4 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Nu introduceţi unitatea motorului în lichid.

5 Nu încercaţi să spargeţi gheaţă, nu încercaţi să tăiaţi carne crudă şi aveţi grijă la lame.

6 Nu lăsaţi motorul să funcţioneze mai mult de câte 1 minut; lăsaţi-l să se răcească timp de un minut înainte de a-l folosi din nou.

7 Nu folosiţi aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucţiuni.

8 Nu operaţi aparatul dacă este stricat sau nu funcţionează corect.

exclusiv pentru uz casnic

SCHIŢE

1 capac
2 capăt
3 unitate lame
4 vas
5 întrerupător
6 canelură
7 ax
8 orificiu
9 unitate motor
se poate spăla în maşina de spălat vase

PREPARARE

1 Așezați unitatea motorului pe o suprafață stabilă, nivelată.
2 Introduceți vasul pe ax, împingându-l în jos.
3 Introduceţi capetele de sub vas în orificiile de la bază.
4 Rotiţi vasul 15 mm în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
5 Fixaţi lamele pe axul de pe fundul vasului.
6 Rotiţi până când ajunge jos.

PROCESARE

7 Puneți alimentele în vas.
8 Nu procesați alimente dure – ex. orice aliment ce nu poate fi tăiat cu uşurință cu un cuțit de bucătărie.
9 Nu tăiați în bucăți mari – cuburi de maxim 18mm.
10 Aşezați capacul pe vas şi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l închide ermetic. Butonul se va debloca.
11 Băgați întrerupătorul în priză.
12 Apăsați butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.

AȚI TERMINAT?

13 Scoateți aparatul din priză.
14 Rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca.
15 Scoateți capacul de pe vas.
16 Prindeți partea din plastic a lamelor, rotiți-o pentru a o elibera de pe flanşele axului şi ridicați-o pentru a o scoate din vas.
17 Rotiți vasul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca.
18 Ridicați vasul de pe unitatea motorului.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREȚINERE

19 Scoateți-l din priză înainte de demontare şi/sau curățare
20 Curățați suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă.
21 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
22 Curățați interiorul unității lamelor cu o scobitoare.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

rețete

(pumn) = un pumn
(cățel) = cățel/căței
g = grame
ml = mililitri
(lingură) = o lingură (15ml)
(linguriță) = o linguriță (5ml)

pesto de coriandru

2 (pumn) frunze de coriandru
60 g semințe de pin
60 g Parmezan, ras
2 (cățel) usturoi
125 ml ulei de măsline

Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin şi jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul şi amestecați. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

sos dulce-acrişor

2 salote
1 usturoi
2 oţet din vin alb
1 piure de roşii
1 o bucată mică de ghimbir, decojit
1 sos de soia
1 muştar

Procesaţi toate ingredientele până devin moi. A se servi cu pui, peşte sau pe post de sos.

sos cu ulei de măsline şi anşoa

125 g măsline negre fără sâmburi
1½ capere, uscate
1 brandy (opţional)
30 g fileuri de anşoa, bine scurse
75 ml ulei de măsline
piper negru

Puneţi deoparte jumătate din cantitatea de ulei. Procesaţi restul ingredientelor. Adăugaţi ulei pentru a ajusta consistenţa. Pentru tepenada: consistent. Pentru sos de paste: subţire. Condimentaţi cu piper negru.

salsa densă de roşii

¼ ardei iute roşu (fără sâmburi)
400 g roşii (conservă)
4 piure de roşii
½ sare
½ ceapă
½ ardei verde
1 pătrunjel
½ ardei roşu
1 usturoi
½ ulei de măsline

Montaţi lama. Tocaţi ceapa, ardeiul roşu, ardeiul verde, usturoiul, ardeiul iute şi pătrunjelul. Adăugaţi roşiile, uleiul de măsline, piureul de roşii şi sarea. Procesaţi timp de 5 minute.

reţete disponibile pe site-ul nostru web
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите с това.

- Децата не трябва да използват или да играят с уреда.
- Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

⚠ За да избегнете нараняване, внимавайте при ползване на остриетата, изпразване на купата и почистване.

⚠ Не добавяйте гореща течност (над 40°C), тъй като това може да доведе до внезапно изпускане на пара.

⚠ Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

2 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

3 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

4 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

Не поставяйте задвижващия блок в течност.

5 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и много внимавайте с остриетата.

6 Не оперирайте мотора за повече от 1 минута, след което го оставете да изстине за една минута, преди да го използвате отново.

7 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.

8 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

ИЛЮСТРАЦИИ

1 капак
2 чоп
3 режещ блок
4 купа
5 ключ
6 жлеб
7 шпиндел
8 пролука
9 задвижващ блок

пригоден за миене в съдомиялна машина

ПОДГОТОВКА

1 Поставете моторното тяло на стабилна, равна повърхност.
2 Поставете купата в шпиндела.
3 Разположете чопчетата под купата в пролуките на основата.
4 Завъртете купата около 15 см по посока на часовниковата стрелка, за да я застопорите.
5 Поставете режещия блок върху шпиндела в долната част на купата.
6 Завъртете я, докато се спусне до дъното на купата.

ОБРАБОТВА СЕ

7 Поставете храната в купата.
8 Не обработвайте твърди храни – т.е. такива, които не могат лесно да се нарежат с кухненски нож.
9 Не кълцайте големи парчета – максимум кубчета 18mm .
10 Поставете капака върху купата и завъртете капака по часовниковата стрелка, за да го заключите. Това води до отключване на ключа.
11 Включете щепсела в захранващия контакт.
12 Натиснете превключвателя, за да стартирате двигателя, освободете го, за да го изключите.

ГОТОВО?

13 Изключете уреда от захранването.
14 Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите.
15 Повдигнете капака от купата.
16 Дръжте пластмасовата част на режещата част, завъртете я, за да го освободите от фланците на шпиндела и го повдигнете право нагоре от купата.
17 Завъртете купата обратно на часовниковата стрелка, за да я отключите.
18 Чрез повдигане извадете купата от задвижващия блок.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

19 Изключете от контакта преди демонтаж и/или почистване
20 Почистете външните повърхности на уреда с влажна кърпа.
21 Измийте сменяемите части.
22 Почистете вътрешната част на режещия блок с клечка за зъби.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

рецепти

= шепа
= скилидка(и)
g = грамове
ml = милилитри
= супена лъжица (15 мл)
= чаена лъжичка (5 мл)

песто с кориандър

2 листа от кориандър
60 g борови ядки
60 g Пармезан, настърган
2 чесън
125 ml зехтин

Разбийте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

сладко-кисел сос

2 дребни лукчета
1 чесън
2 бял винен оцет
1 доматено пюре
1 малко парче джинджифил, обелен
1 соев сос
1 горчица

Разбийте всичко до получаване на гладка смес. Сервирайте с пилешко месо, риба или като сос за топене.

сос с черни маслини и аншоа

125 g черни маслини без костилки
1½ каперси, изцедени
1 бренди (по желание)
30 g филенца от аншоа, изцедени
75 ml зехтин
черен пипер

Запазете половината масло. Разбийте всички останали продукти. Добавете зехтин според желаната гъстота: За тапенада: гъсто. За сос за паста: рядко. Подправете с черен пипер.

едросмляна доматена салса

¼ люта чушка (без семките)
400 g домати (от консерва)
4 доматено пюре
½ зехтин
½ червена чушка
½ зелена чушка
1 магданоз
½ сол
½ червена чушка
½ лук
1 чесън

Поставете резеца. Накълцайте на парченца лука, червената чушка, зелената чушка, чесъна, лютата чушка и магданоза. Добавете доматите, зехтина, доматеното пюре и солта. Обработвайте 5 секунди.

рецепти има на нашата уеб страница:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

7 لا تقم بمعالجة أطعمة صلبة – وهي أي شيء لا يمكنك قطعه بسهولة بسكين مطبخ
8 لا تقم بقطع قطعا كبيرة - الحد الأقصى مكعبات 18 مللي متر
9 ضع الغطاء على الوعاء.
10 أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة. ينزلق اللسان في الأخدود ويفتح المفتاح.
11 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
12 اضغط على المفتاح لبدء تشغيل الموتور ثم اتركه لإيقافه.
13 راقب الوعاء لتجنب الإفراط في المعالجة.
14 من الأفضل تشغيل الموتور على نوبات تستغرق بضع ثوان في كل مرة وفحص النتائج بين النوبات.

تم؟

15 افصل الجهاز.
16 أدر الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يخرج اللسان من الأخدود ثم ارفعه.
17 ارفع وحدة الشفرة.
18 أدر الوعاء نحو 15 ملم عكس اتجاه عقارب الساعة لإخراجه ثم ارفعه من المعالج.

العناية والصيانة

19 قم بالفصل قبل التفكيك أو التنظيف
20 توخي الحذر الشديد عند التعامل مع وحدة الشفرات.
21 نظّف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
22 اغسل الأجزاء القابلة للفك.
23 نظف داخل وحدة الشفرة بعود أسنان أو طرف فرشاة زجاجية صغيرة.
24 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

الرسومات

1 الغطاء
2 لسان
3 وحدة الشفرات
4 الوعاء
5 مفتاح
6 أخدود
7 عمود الدوران
8 فتحة
9 وحدة الموتور

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الإبريق والتنظيف.

لا تقم بإضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

2 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

3 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

4 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تضع وحدة الموتور في سائل.

5 لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحوم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.

6 لا تقم بتشغيل الموتور لأكثر من دقيقة واحدة في كل مرة ثم اتركه لمدة دقيقة ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

7 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.

8 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

التحضير

1 ضع وحدة الموتور على سطح جاف وثابت ومستو.

2 أنزل الوعاء على عمود الدوران.

3 حدد مكان الألسنة تحت الوعاء في الفتحات الموجودة في القاعدة.

4 أدر الوعاء نحو 15 ملم (أكثر قليلا من نصف بوصة) في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في مكانه.

5 أنزل وحدة الشفرة على عمود الدوران ثم أدرها إلى أن تسقط على أرضية الوعاء.

المعالجة

6 ضع الطعام في الوعاء.

T22-5001636

22220-56 220-240V~50/60Hz 70Watts

22220-56 220-240В~50/60Гц 70 Вт